

卵アレルギー児の摂取可能食品

	卵を使用する料理の種類	全部摂取可能であれば	(一部の食品が摂取可能な場合の具体例) 他の食材も考慮して摂取可能であれば
卵料理	卵料理 (調理条件、特に加熱の仕方により抗原性が異なるので注意)		スクランブルエッグ、オムレツ、卵とじ 卵スープ、錦糸卵、茶碗蒸し ()
	12分以上の固ゆで卵		卵黄のみ 卵白も可
卵を少量用いる料理	つなぎに卵を用いるもの		ハンバーグステーキ、肉団子 ()
	衣に卵を用いるもの		てんぷら、フライ、フリッター、ピカタ ()
加工食品	加工食品の原材料		ハム、ベーコン、ソーセージ、練り製品 ()
生卵白の混じるもの	生卵黄を主成分とするもの		マヨネーズ
卵を含む菓子等	生卵または加熱不十分な卵を原材料とする菓子		ムース、アイスクリーム、パバロア カスタードクリーム、フレンチトースト ()
	卵入り菓子 (材料、調理条件により抗原の強さが大きく異なるので注意)		プリン、ホットケーキ、バウムクーヘン カステラ、ケーキ類、ドーナツ、卵ボーロ ()
	卵入り焼き菓子		ビスケット、クッキー その他:
	パンの生地にも卵を用いたもの		テーブルロール その他:
その他	灰汁取りに卵白を用いるもの		コンソメスープ(缶詰)
	卵入り麺		パスタ、中華麺
	うずら卵(水煮、茹でたもの)		うずら水煮、うずらゆで卵
	魚卵		タラコ、子持ちシシャモ、その他の魚卵

* 園で使用しないものは二重線で削除、リストにないが摂取可否の指示が必要なものは()内に記載してください。